

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Проектирование линий и производств»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки  
15.03.02 «Технологические машины и оборудование» (уровень бакалавриата)

**Направленность (профиль):** Инновационные технологические системы в пищевой промышленности

**Общий объем дисциплины** – 4 з.е. (144 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Экзамен.

**В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:**

- ПК-2.1: Демонстрирует знание правил и требований при проектировании элементов технологических систем пищевой промышленности;
- ПК-2.2: Способен проектировать элементы технологических систем пищевой промышленности;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Проектирование линий и производств» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения заочная. Семестр 9.**

**1. Организация проектирования пищевых и перерабатывающих предприятий.**

1. Законодательные и нормативно-технические основы размещения пищевых и перерабатывающих предприятий и их проектирования. Общие вопросы по организации проектирования. 2. Типовое и индивидуальное проектирование. 3. Состав и содержание проекта. 4. Техническое задание. 5. Техничко-экономическое обоснование 6. Этапы согласования проектов в экспертных и надзорных органах.

**2. Основные разделы проекта.** 1. Организация размещения производственных цехов и структурных подразделений предприятия. 2. Элементы проектирования технологических систем пищевой и перерабатывающей промышленности: генеральный план, архитектурно-строительная часть, санитарно-техническая часть, технологическая часть, автоматизация, вентиляция.

Разработал:  
заведующий кафедрой  
кафедры МАПП

А.А. Глебов

Проверил:  
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина